



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH BLANC 2009

La récolte, la vinification et l'élevage sont réalisés avec la même précision et le même soin sur tous les lots de vins blancs destinés à l'élaboration du Château Smith haut Lafitte blanc et du second vin Les Hauts de Smith blanc. Celui-ci est alors constitué lors des assemblages, les techniques de production étant identiques.

Rendement : 30 hl/ha, avant sélection des 2 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith

Encépagement : 100 % sauvignon blanc

Vinification : Les fermentations se déroulent en barrique (50% de bois neuf) après un débourage statique à froid. L'élevage est réalisé sur lies avec bâtonnage pendant dix mois.

2008 : Un millésime tardif, vive les terroirs précoces

Ce millésime 2009 se caractérise par de belles conditions climatiques estivales et automnales (belles journées chaudes et nuits fraîches) qui ont permis un bon développement de la vigne puis une bonne maturation des raisins. La somme des températures se rapproche de 2005 ; le régime hydrique de 2000... bref une convergence d'éléments climatiques très favorables à la réalisation d'un grand millésime.

Notre approche délicate de la viticulture, le maintien d'une zone d'ombre au dessus des grappes par la suppression des entrecoeurs pour les blancs, trouvent toute son efficacité dans ce type d'année préservant les raisins de trop forte chaleur tout en assurant une bonne aération des grappes et donc un bon état sanitaire: les raisins sont sains, mûrs, aromatiques et complexes.

Les vendanges de blancs ont débuté avec les Sauvignons Blancs le 7 septembre (bon degré potentiel env 13.5%, acidités correctes pH 3.3). Nous avons fractionné la récolte par tries successives, par partie de parcelle guidées par les images satellite d'oenoview: **nous gagnons encore en précision**. Nous n'avons vendangé que les matins, à la fraîche pour préserver le potentiel qualitatif de nos raisins blancs. Nous avons fini la récolte des blancs le 23 septembre 2009 avec de jolis Sémillons.

Commentaire

Les Hauts de Smith Blanc 2009 présente un nez expressif sur des notes d'agrumes confit, de pêches jaunes, de chèvrefeuille avec une petite pointe de vanille.

L'attaque en bouche est fraîche, tendue puis elle s'amplifie laissant apparaître une belle matière suave et un joli gras. L'acidité, bien présente, relaie alors l'expression aromatique caractéristique d'une belle maturité de fruit jaune, de fleur jaune l'on percevait au nez.

La bouche est longue est fraîche

Les Hauts de Smith blancs 2009 présentent donc un bel équilibre avec une bonne concentration et une belle acidité finale.